SAVE THIS USE AND CARE BOOK

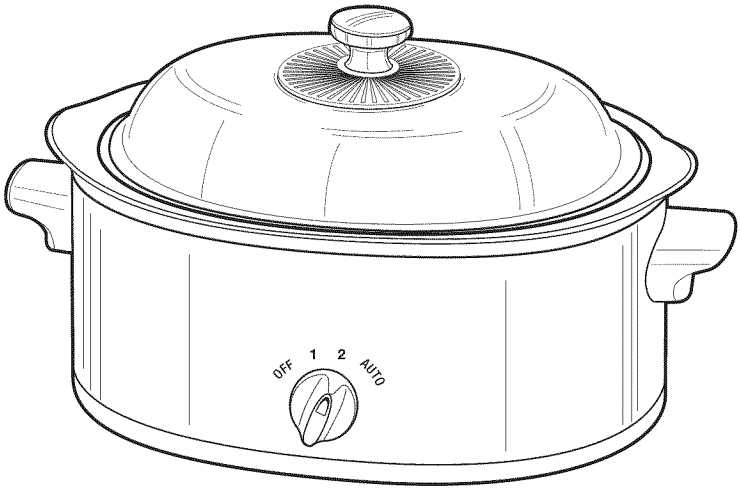
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

6-QUART OVAL SLOW COOKER

WITH CORNINGWARE® COOKING POT AND PYREX® LID (Pages 1-12)

MIJOTEUSE OVALE 6-QUARTS

AVEC POT EN CORNINGWARE ET COUVERCLE EN PYREX (Pages 13-24)



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and tilt cover away from you carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
- To disconnect, turn control to Off, then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

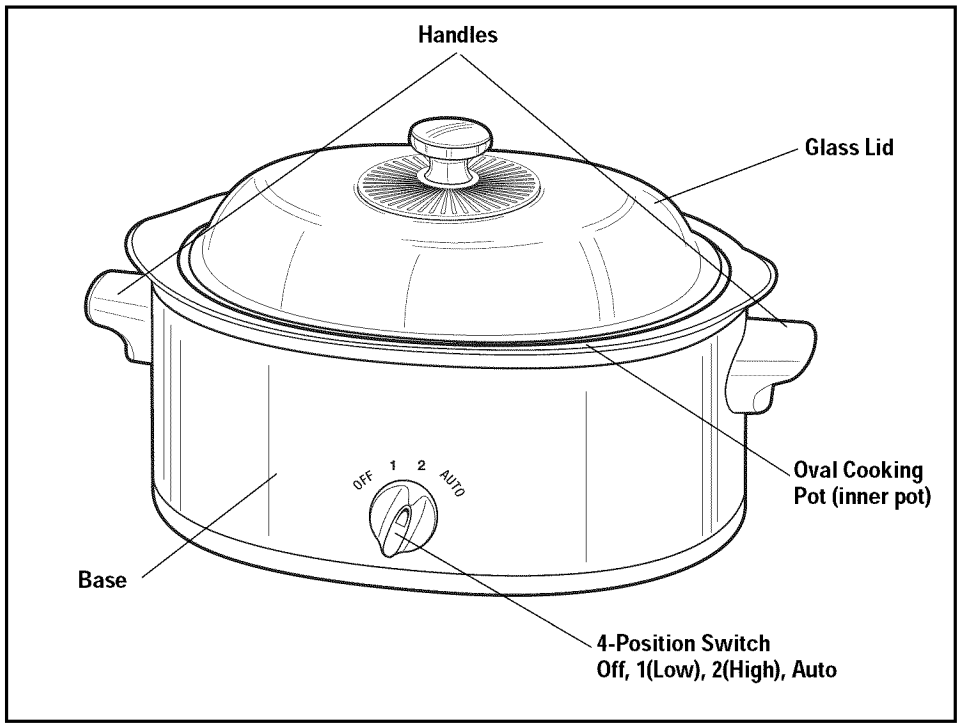
POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, **its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should not drape over the counter or tabletop, where it can be tripped over or pulled on by children.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION



LINE CORD SAFETY TIPS

1. **Never pull or yank on the cord or the appliance.**
2. **To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
3. **To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
4. **Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.**
5. **Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.**

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few times.

HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

BEFORE USING

1. Carefully unpack the slow cooker.
2. Wash CORNINGWARE® cooking pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
3. Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling. NEVER IMMERSE THE BASE, ITS PLUG OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
4. Slow cooker should be operated before initial use. After cleaning unit, place cooking pot inside the base. Pour 2 cups of water into the cooking pot and cover with lid. Plug slow cooker into electrical wall outlet and turn to HIGH setting. Allow to operate for approximately 20 minutes.
5. After 20 minutes, switch Off and unplug. Allow unit to cool. Remove cooking pot, and discard water. Rinse the cooking pot, dry thoroughly, and replace it in the base.

USING THE CORNINGWARE® COOKING POT AND PYREX® LID

This slow cooker is equipped with a CORNINGWARE cooking pot. Made of a special glass-ceramic material that withstands temperature extremes, CORNINGWARE cookware can be used for any type of cooking: rangetop, microwave, broiling and baking. It can go directly from the freezer or refrigerator to a rangetop, preheated oven or microwave. The lid is made of PYREX brand glass, one of the most versatile of all ovenware materials. With proper use and maintenance, these products will give many years of service and help to make this slow cooker your most reliable and convenient meal-maker.

IMPORTANT: ALL GLASS AND GLASS-CERAMIC MATERIALS ARE BREAKABLE, and care should be taken in handling. Accidental breakage from impact is not covered by warranty.

To avoid damage and obtain the maximum benefit from your CORNINGWARE cooking pot with PYREX lid, be sure to observe the following:

- Foods prepared in the CORNINGWARE cooking pot can be stored ahead of time in refrigerator or freezer and placed directly in slow cooker base when cooking begins. **NEVER** heat the cooking pot when it is empty.
- To avoid damage to the interior of the cooking pot, always use cooking tools made of plastic, rubber, wood or nylon. **DO NOT** use metal tools, as they will leave grey marks on CORNINGWARE cookware.
- Cooking pot and glass lid are microwave-compatible. When removing them from microwave, be sure to use potholders or oven mitts.

- Always use potholders or oven mitts when removing hot cooking pot from base. Do not set hot cooking pot directly on countertop or table; use a trivet or hot pad.
- Unplug unit and allow to cool after using and before cleaning.
- **KEEP PYREX LID AWAY FROM** broiler, microwave browning element, toaster oven, hot stovetop burners, oven heat vents or any other direct heat source. If lid has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage. Order a replacement lid immediately.
- **DO NOT SUBJECT LID TO SEVERE CHANGES IN TEMPERATURE**. Always let it cool on a dry, heat-resistant surface before handling. **DO NOT PLACE LID** on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- **IF LID BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED,** do not use it. Discard it and order a replacement.
- **ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS** when removing the hot lid. To avoid burns from escaping steam, always tilt cover away from hands and face.
- **DO NOT** use or repair any item that is chipped, cracked or noticeably scratched. Damaged items may break without warning.

FOR REPLACEMENT LIDS AND INSERTS, CALL 1-800-557-9463.

TO USE

Using a slow cooker is easy but different from conventional cooking. To help you, this manual contains many helpful hints and recipes for successful slow cooking. Many more slow cooker recipe books are available in libraries and bookstores. Keep these materials handy whether preparing favorite recipes or trying something new.

This slow cooker has three settings: 1 (Low), 2 (High) and AUTO. Use the recommended guidelines offered in recipe being used to determine cooking time and heating position. Dishes can be prepared well in advance of mealtime and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time. A general rule of thumb for most slow cooker meat-and-vegetable combos is:

Position	Cooking Time
1 (Low)	8-10 hours
2 (High)	4-6 hours
AUTO	5-7 hours

When in the AUTO setting, the slow cooker will begin cooking on HIGH and then will shift to LOW after approximately 2 hours of cooking time. AUTO setting does not turn off the unit.

Other favorite recipes may be adapted to the slow cooker. All times listed in the following chart are approximate and should serve only as cooking guidelines.

Regular Cooking	Slow Cooker Cooking Times		
Time	1 (Low)	2 (High)	AUTO
30 minutes	6-8 hrs.	3-4 hrs.	5-7 hrs.
35-60 minutes	8-10 hrs.	5-6 hrs.	6-8 hrs.
1-3 hours	10-12 hrs.	7-8 hrs.	8-10 hrs.

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food in cooking pot and cover.
3. Plug slow cooker into wall outlet and select setting desired: 1 (Low), 2 (High) or AUTO.
4. When food is ready to be served, turn slow cooker Off, and unplug it from the wall outlet.
5. Remove cover.

CAUTION: When removing lid, grasp the knob and lift to allow steam to escape before setting lid aside. To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.

6. Using potholders grasp cooking pot by the handles and remove it from the base.
7. Serve contents. If serving directly from the CORNINGWARE® cooking pot, always place a trivet or protective padding under pot before placing it on a table or countertop.

HELPFUL HINTS

- The lid of the slow cooker does not form a tight fit on the cooking pot but should be centered on the pot for best results. **Do not remove the lid unnecessarily** – this will result in a major heat loss.
- Stirring is not necessary when slow cooking. However, if cooking on 2 (High), stirring occasionally will help to distribute flavors throughout the recipe.
- For best results, the slow cooker should be at least half-filled.
- If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to a simmer. When cooking on 2 (High), keep checking its progress, as some soups may come to a boil.
- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties. When possible, remove excess fat before cooking. If recipe calls for browning the meat, it may be browned in the CORNINGWARE® cooking pot.
- The greater the fat content of the meat, the less liquid needed for cooking. If cooking meat with a high-fat content, place thick onion slices beneath it, so the meat will not sit and cook in the fat. Roasts may be prepared in cooker without adding liquid, if cooked on 1 (Low).
- Use a meat thermometer to determine if roasts or hams have been cooked to satisfaction.
- Add fresh or thawed fish or seafood to cooking pot an hour before serving, as these ingredients can fall apart during long hours of cooking.
- Since raw vegetables usually take longer to cook than meats, cut vegetables into uniform, bite-sized pieces (about 1/2 inch in diameter) before adding them to cooking pot.
- If recipe calls for milk, sour cream or other fresh dairy products, add them just prior to serving, as these ingredients tend to break down during long hours of cooking. If preferred, substitute condensed creamed soups (undiluted) or evaporated milk. Processed cheese may be substituted for naturally aged cheese.
- Rice or pasta may be cooked separately or added uncooked to recipes no more than two hours before serving. If adding uncooked pasta, there should be at least 2 cups of liquid in the pot. Stir occasionally to keep pieces from sticking together.
- To thicken juices or make gravy at the end of the cooking process, make a smooth mixture consisting of 2-4 tablespoons of cornstarch or flour and 1/4 cup water or 2 tablespoons of butter. Remove cooked food from pot, letting juices remain. Add mixture to juices, set control at HIGH, and stir until liquid thickens.
- Don't worry if food is allowed to cook a bit longer than specified. Remember, the slow cooker – as its name implies – cooks very slowly.
- To keep foods warm for serving, turn control to the 1 (Low) setting.

ADAPTING RECIPES

General Hints

- The 1 (Low) or AUTO setting is recommended for all-day cooking. Most meat and vegetable combinations require at least 7 hours on 1 (Low). On the AUTO setting, the slow cooker will begin cooking on 2 (High) and then will shift to 1 (Low) after approximately 2 hours of cooking time.
- For best flavor, use whole-leaf herbs and spices during initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir in during last hour of cooking.
- Many factors can affect how quickly a recipe will cook. The water and fat content of food, its temperature, and the size of the item(s) will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than whole roasts or poultry.
- Recipes for vegetable-type casseroles must contain liquid to prevent scorching on the sides of the cooking pot.

- If using a specific recipe, one item may be substituted for another, if an equal quantity is used. For example, if recipe calls for a 12-oz. can of chicken broth, a 10-oz. can of tomato soup plus 2 oz. of something else (water, wine, canned tomatoes) may be substituted.
- Canned beans may be added directly to any recipe, but dried beans, especially red kidney beans, should be soaked in water (if desired) and boiled first. After covering and boiling in 3 times their volume of unsalted water, add beans to recipe and discard water. Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acid foods, as these have a hardening effect on beans. In this case, beans should be allowed to simmer until tender (about 1½ hours) after boiling.

Recipe Amounts

Recipes included have been designed to work in either a 4-quart or 6-quart slow cooker. However, they may be adjusted to accommodate individual requirements. Use the number of servings suggested by each recipe as a guideline. Some helpful tips:

- If using a 6-quart. cooker, recipe amounts may be increased by 1/2 (50%), but cooking time may need to be extended.
- Depending on their shape, roasts and picnic hams (up to 5 lb.) may be accommodated in the cooker. Monitor carefully, as additional cooking time may be required.
- Remember the rule of substitution when increasing recipe amounts: Items may be substituted, so long as they are replaced with an equal amount of something else.

Happy slow cooking!

CARE AND CLEANING

This appliance contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified service personnel if servicing is needed.

PRECAUTIONS

- **Always unplug unit and allow to cool before cleaning.**
- Always handle cooking pot and lid carefully. Avoid hitting pot or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not touch sides of slow cooker base while food is cooking. Always use handles on the base. Use potholders or oven mitts to lift the cooking pot.

TO CLEAN:

This appliance should be cleaned after every use.

After unit has been allowed to cool, wash cooking pot and lid in warm, soapy water. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the cooking pot, fill the pot with warm, soapy water and allow it to sit for a few hours before cleaning.

Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge. NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER.

NEVER USE ABRASIVE CLEANSERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE COOKING POT OR BASE, AS THESE CAN DAMAGE THE SURFACES.

Dishwasher Cleaning

Cooking pot and lid may be cleaned in an automatic dishwasher. To prevent damage, position them in rack so they do not hit each other or other items during cleaning.

Special Cleaning

If scouring of cooking pot or lid is necessary, use only plastic or nylon cleaning pads with non-abrasive cleansers.

Remove metal marks from cooking pot surface by cleaning gently with a mild cleanser recommended for rust removal.

TO STORE:

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. To store, place cooking pot inside the base and the glass lid over the pot; to protect the glass lid, wrap it with a soft cloth and place it upside down over the cooking pot. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

RECIPES

Hot 'n' Tangy Wings

3-1/2 pounds chicken wings
1 cup bottled barbecue sauce
1/2 cup cayenne pepper sauce (hot sauce)
1 teaspoon brown sugar
1 teaspoon dry mustard
1/2 cup honey

1. Clean and dry chicken pieces. Cut and discard wing tips. Cut the wings at their joints to make two separate pieces.
2. Place chicken pieces in broiler for 8-10 minutes until chicken is browned, flipping pieces once. Place chicken in slow cooker.
3. Combine barbecue sauce, hot sauce, honey, brown sugar and mustard in a mixing bowl. Pour over wings. Place lid on slow cooker and cook on 1 (Low) for 4-1/2 to 5 hours or on 2 (High) for 2 to 2-1/2 hours. Approximately 38 appetizers.

Classic Vegetable Beef Stew

1 pound beef stew meat (1-inch pieces)
1 tablespoon vegetable oil
4 carrots, cut into 1/2-inch pieces
6-8 small red potatoes, quartered
1 red onion, cut into thin wedges
1 9-ounce package frozen cut green beans
1 16-ounce can tomatoes, cut up
1 green pepper, chopped up
1 10-ounce can condensed cream of mushroom soup
1/2 cup beef broth or dry red wine
1 envelope dry onion soup mix
1 teaspoon dried thyme or marjoram, crushed
1/2 cup water

1. Brown edges of meat in hot oil. Drain fat.
2. Place meat, potatoes, carrots, onion, beans, tomatoes and green pepper in slow cooker.
3. Combine condensed soup, beef broth or wine, dry soup mix, thyme or marjoram, and water in mixing bowl. Pour over meat.
4. Place lid on slow cooker and cook for 8 to 10 hours on 1 (Low) or 4-5 hours on 2 (High). Approximately 4-6 servings.

South of the Border Chili

1 pound ground beef
2 cloves garlic
1 jalapeño pepper, chopped up
3 teaspoons chili powder
1/2 teaspoon ground cumin
1 15½ ounce can red kidney beans, drained
1 cup chopped celery
1 cup chopped red onion
1/2 cup green pepper

1 16-ounce can tomatoes, cut up (Mexican-style, if available)
1 10-ounce can tomatoes with green chili peppers
1 cup vegetable juice or tomato juice
1 6-ounce can tomato paste
Shredded jack cheese
Sour cream

1. Brown beef with garlic and jalapeño pepper. Drain fat. Mix in chili powder and cumin. Cook an additional 2-3 minutes.
2. Combine beans, onion, green pepper, celery, undrained tomatoes, undrained tomatoes with green chilies, vegetable juice or tomato juice, tomato paste. Mix. Stir in browned meat mixture.
3. Cover and cook on 1 (Low) for 10 to12 hours, or on 2 (High) for 4 to 5 hours. Serve in bowls. Add sour cream and cheese to help "tame" the chili, if needed.

Country-Style Roast

3-4 pounds beef pot roast
2 medium potatoes, peeled and quartered
1 white onion, cut into wedges
2 medium carrots, thinly sliced
3/4 cup water, tomato juice or dry red wine
1 envelope dry onion soup mix
1 teaspoon basil
1/2 teaspoon pepper

1. Arrange potatoes, carrots and onions in that order on bottom of slow cooker.
2. Place meat on top of vegetables and cover either with water, tomato juice or wine. Cover meat with basil, dry onion soup mix and pepper.
3. Place lid on slow cooker and cook for 10 to 12 hours on 1 (Low) or 5 to 6 hours on 2 (High). 10 to 12 servings.

Kansas City BBQ Beans

2-1/2 cups dry navy or dry Great Northern beans
8 slices bacon, cooked, drained and crumbled into small pieces
1/2 pound lean, boneless ham, cubed
1 cup water
1/2 cup molasses
1 tablespoon dry mustard
1 teaspoon liquid smoke
3/4 cup packed brown sugar
2 tablespoons jalapeño pepper jelly

1. Wash beans and drain. Combine beans with 8 cups of water and bring to a boil. Boil for 10 minutes. Cover. Simmer for 2 hours. Drain.
2. Combine beans, bacon, ham, 1 cup water, molasses, dry mustard, liquid smoke, brown sugar and jalapeño pepper jelly. Stir ingredients.
3. Place lid on slow cooker, and cook on 1 (Low) for 10 to 12 hours or on 2 (High) for 5 to 6 hours.

"Real" Sloppy Joes

3-1/2 pounds ground beef
1 cup chopped white onion
2 cloves garlic, minced
1/2 cup chopped green pepper
1/2 cup chopped red pepper
1 cup ketchup or BBQ sauce
2 tablespoons vinegar
3 tablespoons brown sugar
1 tablespoon chili powder
2 tablespoons Worcestershire sauce

1. Brown meat and garlic, drain fat.
2. Place the remaining ingredients in slow cooker, mix. Combine meat mixture and mix.
3. Place lid on slow cooker and cook for 8 to 10 hours on 1 (Low) or 4 to 5 hours on 2 (High). Approximately 12-14 servings.

Tender & Tasty Pork Chops

5 pork chops, thick cut
1 tablespoon oil
1 10-3/4-ounce can condensed cream of mushroom soup
1/2 pound fresh mushrooms, sliced
1/4 cup dry white wine or chicken broth
1 clove garlic, minced
6 medium potatoes, cut into slices
1 teaspoon dried thyme
1/3 cup Dijon-style mustard
1/2 cup applesauce
1/2 teaspoon pepper

1. Heat oil and brown pork chops on both sides. Drain fat.
2. Combine soup, mushrooms, wine or chicken broth, garlic, thyme, mustard, applesauce and pepper. Add potatoes and onion. Stir. Place in slow cooker and add pork chops on top.
3. Cover and cook on 1 (Low) for 7 to 8 hours, or on 2 (High) for 3-1/2 to 4 hours. 6 servings.

Santa Fe Chicken

6 chicken breasts
2 tablespoons brown sugar
1 tablespoon quick-cooking tapioca
1 tablespoon vinegar
1/2 cup ketchup
1/2 teaspoon crushed red pepper
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 teaspoon liquid smoke
1/2 teaspoon cayenne pepper sauce (hot sauce)
1 lime, squeezed

1. Rinse chicken and pat dry.
2. Add all ingredients into slow cooker and stir. Place chicken in slow cooker and cover with mixture.
3. Place lid on slow cooker and cook for 10 to 12 hours on 1 (Low) or 5 to 6 hours on 2 (High). 6 servings.

WARRANTY

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of two years from the date of purchase.

NOTE: This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachment not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage.

If a malfunction occurs, do not use the unit. Simply return the unit to the store at which it was purchased.

Sears will repair or replace (at our option) your unit at no charge to you.

SOLD BY : SEARS CANADA INC.

TORONTO, ONTARIO M5B 2B8

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

FULL TEN-YEAR WARRANTY
CORNINGWARE® PRODUCTS

Corning promises to replace any glass-ceramic (bowl) part of your CORNINGWARE® Cookware that breaks from hot or cold temperatures within ten years from date of purchase.

FULL TWO-YEAR WARRANTY
PYREX® BRAND GLASS COVERS

Corning promises to replace any PYREX brand glass cover accompanying your CORNINGWARE® cookware that breaks from heat within two years from date of purchase.

For these warranties to apply, the owner must follow these use and care instructions. If breakage occurs, PLEASE KEEP THE PRODUCT. You may be asked to return it.

Accidental breakage from impact is not covered by warranty.

To request a replacement under the terms of the warranty, or if you need additional information, see locations for consumer inquiries.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which vary from state to state.

CORNINGWARE and PYREX are Registered Trademarks of Corning Incorporated; Corning, New York 14831, used under license.

The bowl incorporated into your slow cooker has been manufactured by Corning Consumer Products Company using genuine CORNINGWARE glass ceramic material. Some vessels may have inverted trademark and capacity markings under the handles. These vessels were manufactured from molds which are also used to manufacture transparent glass ceramic vessels sold under different brand names. The trademark and capacity information applicable to this vessel is found in the enclosed Use and Care brochure. If you have any questions or concerns, please call our Customer Service Department at 1-800-557-9463.

Locations for consumer inquiries:

USA:

CORNING/REVERE CONSUMER INFORMATION CENTER
P.O. BOX 1994; WAYNESBORO, VA 22980
TEL: 1-800-999-3436

INTERNATIONAL:

CORNING CONSUMER PRODUCTS COMPANY
SALES OFFICE FOR LATIN AMERICA
(OFICINA DE VENTAS PARA AMERICA LATINA)
9360 SUNSET DRIVE, SUITE 270
MIAMI, FL 33173
TEL: (305) 270-6001/6030

CORNING (SINGAPORE) PTE., LTD.
5 GUL CIRCLE
SINGAPORE 629561
TEL: 65-861-2008

CORNING AUSTRALIA PTY. LIMITED
29-31 O'RIORDAN STREET
ALEXANDRIA NSW 2015
AUSTRALIA
TEL: SYDNEY METRO: 317-1000
OTHER AREAS: 008-251643

CORNING CANADA INC.
60 LEEK CRESCENT
RICHMOND HILL, ON L4B 1H1
TEL: 1-888-418-2617

CORNING BRAZIL IND. E COM. LTDA.
CONSUMER DIVISION
R. DR. RENATO PAES DE BARROS 714-11° ANDAR
CEP 04530-001 ITAIM BIBI SAO PAULO, BRAZIL
TEL: (LIGACAO-GRATUITA) 55-11-829-0022

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être suivies, incluant ce qui suit:

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes, utilisez des moufles lorsque vous enlevez un couvercle ou manipulez des contenants chauds.
- Pour protéger contre les secousses électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
- Il faut surveiller les enfants de près lorsqu'ils utilisent ou sont près d'un appareil ménager.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou s'il ne fonctionne pas proprement ou a été endommagé d'une façon quelconque. Retournez l'appareil à un centre autorisé de service pour inspection, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher aux surfaces chaudes.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Il faut prendre beaucoup de précaution lorsqu'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds est déplacé.
- Utilisez l'appareil tel que décrit dans ce manuel seulement.
- Soulever soigneusement le couvercle et l'incliner loin de soi pour éviter de se brûler et laisser couler l'eau dans l'appareil
- Pour débrancher, mettre la commande sur Off puis enlever la fiche de la prise murale.

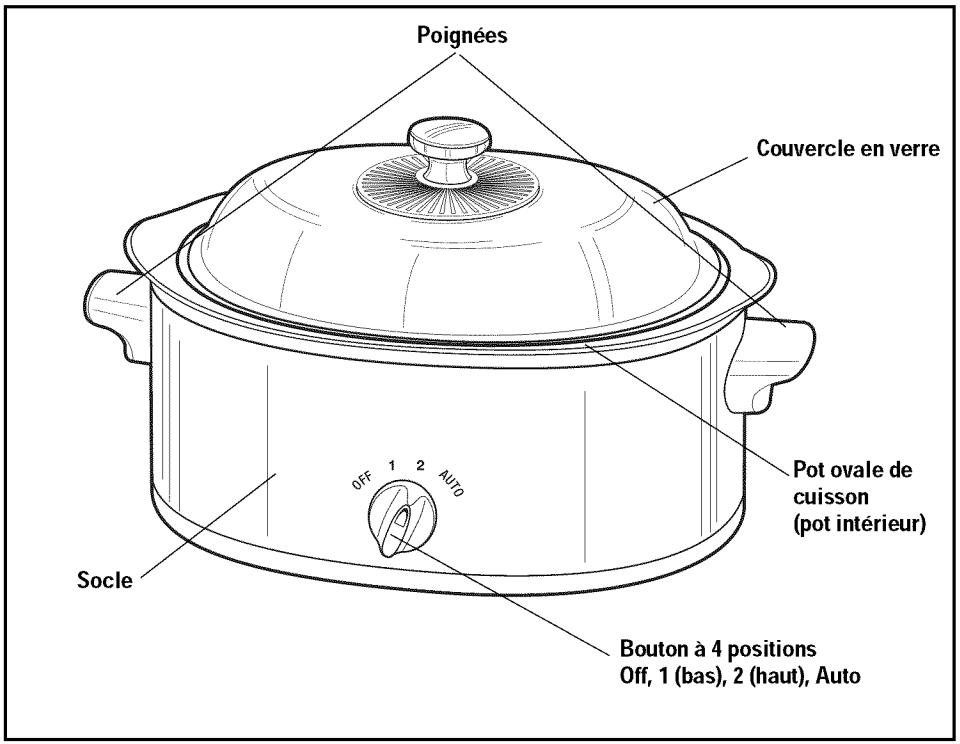
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

FICHE POLARISÉE

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité cette fiche ne peut rentrer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, la tourner et essayer à nouveau. Si elle ne rentre toujours pas, consulter un électricien qualifié. Ne pas essayer de contourner cette mesure de sécurité. Un fil électrique court est fourni pour réduire les dangers qu'un fil long peut causer en s'embrouillant ou en faisant trébucher. On peut utiliser une rallonge avec prudence **mais ses spécifications électriques ne doivent pas être inférieures à celles de l'appareil**. Il ne faut pas placer la rallonge sur le comptoir ni sur un dessus de table où elle peut faire choir ou être tirée par les enfants.

MODE D'OPÉRATION

LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL QU'ILLUSTRÉ



CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. **Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil**
2. **Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.**
3. **Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.**
4. **Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.**
5. **Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit ou il entre dans l'appareil et pourrait l'effilocher et le faire casser.**

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

IMPORTANT

Il est possible que l'on remarque de la fumée et/ou une légère odeur pendant quelques minutes quand on utilise l'appareil pour la première fois. Cela disparaîtra après qu'il ait été utilisé quelques fois.

COMMENT UTILISER

Cet appareil est pour UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans toute prise de courant CA (courant domestique ordinaire). Ne l'utilisez pas avec un autre genre de prise de courant.

AVANT D'UTILISER

1. Sortir soigneusement la mijoteuse de l'emballage.
2. Laver le pot de cuisson CORNINGWARE et le couvercle en verre dans de l'eau savonneuse tiède. Bien rincer et sécher soigneusement.
3. Essuyer les surfaces intérieures et extérieures du socle avec un tissu doux humide pour enlever les particules de poussière ramassées lors de l'emballage ou de la manutention. NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE OU SON FIL OU BRANCHER DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
4. Il faut faire fonctionner la mijoteuse avant de l'utiliser pour la première fois. Après avoir nettoyé l'appareil, mettre le pot de cuisson dans le socle. Verser deux tasses d'eau dans le pot et mettre le couvercle. Brancher la mijoteuse dans la prise électrique et mettre sur HIGH. Laisser fonctionner pendant environ 20 minutes.
5. Après 20 minutes mettre sur Off et débrancher. Laisser refroidir. Enlever le pot et jeter l'eau. Rincer le pot, sécher soigneusement et remettre dans le socle.

UTILISATION DU POT DE CUISSON CORNINGWARE ET DU COUVERCLE EN PYREX

Cette mijoteuse est équipée d'un pot de cuisson CORNINGWARE. Elle est construite en vitrocéramique spéciale qui peut résister à des températures extrêmes; les ustensiles CORNINGWARE peuvent être utilisés pour tous les types de cuisson: sur la plaque, au micro-ondes, au grilloir ou au four. Il peut aller directement du congélateur ou du réfrigérateur à la plaque, dans un four préchauffé ou au micro-ondes. Le couvercle est en verre PYREX, l'un des matériaux à la plus grande souplesse d'emploi de toute la vaisselle allant au four. Utilisés correctement et bien entretenus, ces produits CORNINGWARE pourront servir pendant de nombreuses années et contribueront à faire de cette mijoteuse l'outil le plus fiable et le plus pratique pour la cuisson des repas.

IMPORTANT: TOUS LES MATÉRIAUX EN VERRE ET EN VITROCÉRAMIQUE SONT CASSABLES, et il faut les manier avec précautions. La garantie ne couvre pas la casse accidentelle.

Pour éviter d'endommager et pour obtenir le maximum de votre pot CORNINGWARE avec le couvercle en PYREX, bien obéir aux recommandations suivantes:

- Les aliments cuits dans un pot CORNINGWARE peuvent être mis à l'avance dans le réfrigérateur ou dans le congélateur et transvasés directement dans la mijoteuse quand on commence la cuisson. **NE JAMAIS** faire chauffer le pot quand il est vide.

- Pour éviter d'endommager intérieur du pot, toujours utiliser des ustensiles de cuisine en plastique, caoutchouc, bois ou nylon. **NE PAS** utiliser d'ustensiles en métal qui laissent des marques grises sur les ustensiles en CORNINGWARE.
- Pot et couvercle en verre peuvent aller au micro-ondes. Ne pas oublier d'utiliser des gants ou un attrape-plats pour les enlever du micro-ondes.
- Toujours utiliser un attrape-plat ou des gants pour enlever le pot chaud du socle. Ne pas mettre le pot chaud directement sur le comptoir ou sur la table, utiliser un dessous de plat.
- Débrancher l'appareil et le laisser se refroidir après utilisation et avant de nettoyer. Ne pas verser d'eau froide dans un pot chaud.
- **ÉLOIGNER LE COUVERCLE PYREX** du grilloir, de l'élément pour faire revenir du micro-ondes, du grille-pain, des plaques de cuisinière chaudes, des évents de chaleur du four et de toutes autres sources directes de chaleur. Si le couvercle a été utilisé dans un de ces emplacements, ne plus s'en servir, même s'il ne semble pas être endommagé. Commander un couvercle de rechange immédiatement.
- **NE PAS SOUMETTRE LE COUVERCLE A DE FORTS CHANGEMENTS DE TEMPÉRATURE** Toujours laisser refroidir sur une surface sèche qui résiste à la chaleur avant de le toucher. **NE PAS METTRE LE COUVERCLE** sur des surfaces mouillées ou froides car cela peut le faire fêler ou voler en éclats.
- Ne pas utiliser **LE COUVERCLE S'IL EST ÉBRÉCHÉ, FÊLÉ OU ÉRAFLÉ**. Le jeter et commander un couvercle de rechange.
- **TOUJOURS UTILISER UN ATTRAPE-PLATS OU DES GANTS** quand on enlève le couvercle chaud. Pour éviter d'être brûlé par la vapeur qui s'échappe, toujours incliner le couvercle du côté opposé des mains et du visage.
- **NE PAS** utiliser ou réparer un article qui est ébréché, fêlé ou bien éraflé. Les articles endommagés peuvent se casser de façon inattendue.

POUR COUVERCLES ET POTS DE RECHANGE APPELER LE 1-800-557-9463.

MODE D'EMPLOI

Utiliser une mijoteuse est facile mais diffèrent de la cuisine traditionnelle. Pour aider l'utilisateur, ce manuel contient plusieurs conseils et recettes pour bien cuisiner. De nombreux livres de recettes pour mijoteuses sont disponibles dans les librairies et les bibliothèques. Conserver ce document à portée de la main quand on prépare sa recette favorite ou quand on essaye quelque chose de nouveau.

La mijoteuse a trois réglages. 1 (Bas), 2 (Haut) et AUTO. Utiliser les directives suggérées dans la recette pour déterminer le temps de cuisson et le réglage de chaleur. On peut préparer les plats bien à l'avance du repas et on peut régler le temps de cuisson de façon à ce que les aliments soient prêts à servir au moment voulu. La règle générale pour les plats combinant viande et légumes dans une mijoteuse est:

Position	Temps de cuisson
1 (Bas)	8-10 heures
2 (Haut)	4-6 heures
AUTO	5-7 heures

Quand elle est sur la position AUTO, la mijoteuse commence la cuisson sur HIGH puis se met sur LOW après environ 2 heures de cuisson. La position AUTO n'arrêt pas l'appareil.

D'autres recettes peuvent être adaptées à la mijoteuse. Tous les temps de cuisson indiqués dans le tableau suivant sont approximatifs et ne doivent servir que d'indication.

Temps de cuisson normal	Temps de cuisson Mijoteuse		
	1 (Bas)	2 (Haut)	AUTO
30 minutes	6-8 h.	3-4 h.	5-7 h.
35-60 minutes	8-10 h.	5-6 h.	6-8 h.
1-3 heures	10-12 h.	7-8 h.	8-10 h.

1. Préparer la recette suivant les instructions.
2. Mettre les aliments dans le pot et couvrir.
3. Brancher la mijoteuse dans la prise et choisir: 1 (Bas), 2 (Haut) ou AUTO.
4. Quand les aliments sont prêts à être servis, mettre la mijoteuse sur OFF et débrancher de la prise.
5. Enlever le couvercle.

AVERTISSEMENT: Pour enlever le couvercle, attraper par le bouton et soulever pour permettre à la vapeur de s'échapper avant de poser le couvercle. Pour éviter les brûlures, toujours tenir le couvercle de façon à ce que la vapeur s'échappe du côté opposé aux mains et au visage.

6. Avec un attrape plats, attraper le pot par les poignées et sortir du socle.
7. Servir le contenu. Si on sert directement du pot CORNINGWARE, toujours mettre un dessous de plat sous le pot avant de le poser sur la table ou sur le comptoir.

CONSEILS UTILES

- Le couvercle de la mijoteuse ne s'emboîte pas étroitement sur le pot mais doit être centré sur le pot pour obtenir de meilleurs résultats. **Ne pas enlever le couvercle sauf quand c'est indispensable** – cela entraîne une forte perte de chaleur.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments dans ce type de cuisson. Cependant, si l'on est sur HIGH, le fait de remuer de temps en temps aidera à répartir les saveurs.
- Pour obtenir un résultat optimum il faut remplir la mijoteuse au moins de moitié.
- Pour les soupes ou les ragoûts laisser un espace de 2 pouces entre la nourriture et le haut du pot pour que les ingrédients puissent arriver à un petit bouillon. Surveiller quand on est sur 2 (Haut) car certaines soupes peuvent se mettre à bouillir.
- Les morceaux moins chers et moins tendres sont mieux adaptés à la cuisson lente que les morceaux plus chers. Quand cela est possible, enlever le gras avant la cuisson. Si la recette demande que l'on fasse revenir la viande, on peut le faire dans le pot CORNINGWARE.
- Plus la viande est grasse moins il y a besoin de liquide. Si on utilise de la viande très grasse, placer dessous des tranches épaisses d'oignon pour que la viande ne repose pas et ne cuise pas dans la graisse. On peut faire cuire un rôti dans la mijoteuse sans ajouter de liquide en mettant sur 1 (Bas).
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si les rôtis ou les jambons ont été cuits comme voulu.
- Ajouter du poisson ou des produits de mer frais ou dégelés au pot une heure avant de servir car ces aliments peuvent se désintégrer s'ils cuisent trop longtemps.
- Comme les légumes crus prennent d'habitude plus longtemps à cuire que les viandes, couper les légumes en petits morceaux uniformes (environ 1/2 pouce de diamètre) avant de les ajouter au pot.
- Si la recette demande du lait, de la crème sur ou d'autres produits laitiers frais, les ajouter immédiatement avant de servir car ces produits ont tendance à se désintégrer s'ils cuisent trop longtemps. On peut substituer du fromage fondu au fromage vieilli naturellement.
- Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou on peut les ajouter non cuits moins de deux heures avant de servir. Si l'on ajoute des pâtes non cuites, il faut qu'il y ait au moins 2 tasses de liquide dans le pot. Remuer de temps en temps pour empêcher que les morceaux ne se collent ensemble.
- Pour épaissir le jus ou pour faire de la sauce à la fin de la cuisson, faire un mélange sans grumeaux de 2 à 4 cuillerées à table de fécule de mais ou de farine et d' 1/2 de tasse d'eau ou de 2 cuillerées à table de beurre. Enlever les aliments cuits du pot, laisser le jus. Ajouter le mélange au jus, mettre sur 2 (Haut) et remuer pendant que le liquide s'épaissit.
- Ne pas s'alarmer si les aliments cuisent plus longtemps qu'indiqué. Se rappeler que la mijoteuse cuit très lentemente.
- Pour garder les aliments au chaud pour servir, mettre la commande sur 1 (Bas).

ADAPTER LES RECETTES

Conseils généraux

- 1 (Bas) et AUTO sont recommandés pour faire cuire toute la journée. La plupart des combinaisons de viande et de légumes demandent au moins 7 heures sur 1 (Bas). Sur AUTO, la mijoteuse commence la cuisson sur 2 (Haut) puis se met sur 1 (Bas) après environ 2 heures de cuisson.
- Pour obtenir une saveur optimum utiliser herbes et épices entières pendant la préparation initiale. Si on utilise des épices ou des herbes moulues, les mélanger pendant la dernière heure de cuisson.
- De nombreux facteurs peuvent influer sur le temps de cuisson d'un plat. La teneur en eau et en matière grasse des aliments, leur température et leur taille agissent sur le temps de cuisson. Les aliments coupés en morceaux cuiront plus vite que des rôtis entiers ou des volailles entières.
- Il faut que les ragoûts de légumes contiennent de l'eau pour éviter qu'ils ne se brûlent sur les parois du pot.
- Dans une recette particulière on peut substituer un ingrédient pour un autre tant que la quantité demeure la même. Par exemple, si la recette demande une boite de bouillon de poulet de 12 onces on peut utiliser une boite de soupe de tomates de 10 onces and 2 onces de quelque chose d'autre (eau, vin, tomates en boite).
- On peut ajouter directement des fèves en boite à toute recette mais les fèves, surtout les fèves rouges, doivent d'abord être trempées dans l'eau (si désiré) et bouillies. Après avoir fait bouillir les fèves couvertes dans trois fois leur volume d'eau non salée, les ajouter et jeter l'eau. Les fèves doivent être complètement amollies avant d'être combinées avec des ingrédients sucrés ou acides qui les durcissent. Dans ce cas il faut faire mijoter les fèves bouillies pendant environ 1-1/2h. jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Quantités dans les recettes

Les recettes sont conçues pour des mijoteuses de 4 ou 6 quarts. Elles peuvent cependant être ajustées aux besoins particuliers. Utiliser le nombre de portions suggéré dans chaque recette comme guide. Certains conseils utiles:

- Si on utilise une mijoteuse de 6 quarts, on peut augmenter les quantités de moitié (50%) mais le temps de cuisson doit être accru.
- Suivant leur forme, les rôtis et les jambons de pique-nique (jusqu'à 5 livres) peuvent aller dans la mijoteuse. Surveiller de près car il faudra peut être faire cuire plus longtemps.
- Ne pas oublier la règle de substitution quand on accroît les quantités: On peut remplacer un ingrédient par une quantité égale de quelque chose d'autre.

Bonne cuisine !!!

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Ne pas essayer de réparer soi-même. Voir un réparateur qualifié si des réparations sont nécessaires.

PRÉCAUTIONS:

- **Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.**
- Toujours attraper le pot et le couvercle soigneusement. Ne pas cogner le pot ou le couvercle contre le robinet ou contre des surfaces dures.
- Ne pas toucher les flancs du socle de la mijoteuse pendant que les aliments sont en train de cuire. Toujours utiliser les poignées sur le socle. Utiliser un attrape plats ou des gants pour soulever le pot.

POUR NETTOYER:

Il faut nettoyer cet appareil après chaque utilisation.

Après refroidissement de l'appareil, laver le pot et le couvercle dans de l'eau savonneuse tiède. Bien rincer et sécher. Si de la nourriture reste attachée à la surface du pot, remplir le pot d'eau tiède savonneuse et laisser tremper pendant quelques heures avant de nettoyer.

Essuyer les surfaces intérieures et extérieures du socle avec un tissu ou une éponge légèrement humide. NE JAMAIS PLONGER LE SOCLE DANS L'EAU.

NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS NI DE TAMPONS A RÉCURER SUR LE POT OU SUR LE SOCLE POUR NE PAS RAYER LA SURFACE.

Nettoyage à la machine à laver la vaisselle

On peut laver le pot et le couvercle dans une machine à laver la vaisselle. Pour éviter de les endommager, les mettre dans le panier pour qu'ils ne se cognent pas pendant le nettoyage.

Nettoyage spécial

S'il faut récurer le pot ou le couvercle, n'utiliser que des tampons contenant des produits non-abrasifs.

Enlever les marques de métal de la surface du pot en les nettoyant doucement avec un produit doux pour enlever la rouille.

POUR RANGER:

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant de ranger l'appareil. Le ranger dans sa boite ou dans un endroit sec et propre. Ne jamais le ranger quand il est chaud ou mouillé. Pour ranger, placer le pot dans la base et le couvercle en verre sur le pot. Pour protéger le pot, envelopper le couvercle dans un chiffon doux et le placer sens dessus dessous sur le pot. Ne jamais envelopper le fil étroitement autour de l'appareil. Le laisser lâche.

RECETTES

Ailes de poulet Hot'n'Tangy

3-1/2 livres d'ailes de poulet
1 tasse de sauce barbecue en bouteille
1/2 tasse de sauce au cayenne (sauce piquante)
1 cuillerée à thé de sucre brun
1 cuillerée à thé de moutarde en poudre
1/2 tasse de miel

1. Nettoyer et sécher les morceaux de poulet. Couper et jeter le bout des ailes. Couper les ailes à la jointure pour faire deux morceaux séparés.
2. Faire revenir les morceaux de poulet au four pendant 8 à 10 minutes, les retournant une fois. Mettre le poulet dans la mijoteuse.
3. Mélanger la sauce barbecue, la sauce piquante, le miel, le sucre brun et la moutarde dans un bol. Verser sur les ailes. Mettre le couvercle et faire cuire sur 1 (Bas) entre 4 -1/2 et 5 heures ou sur 2 (Haut) de 2 à 2-1/2 heures. Donne environ 38 hors-d'œuvre.

Ragoût classique de bœuf et de légumes

1 livre de bœuf pour ragoût (morceaux d'un pouce)
1 cuillerée à table d'huile végétale
4 carottes coupées en morceaux d'un demi-pouce
6-8 petites patates rouges coupées en quartier
1 oignon rouge coupé en tranches fines
1 paquet de 9 onces de fèves vertes coupées surgelées
1 boite de tomates de 16 onces, en morceaux
1 poivron vert, haché
1 boite de 10 onces de soupe crème de champignons
1/2 tasse de bouillon de bœuf ou de vin rouge sec
1 sachet de soupe à l'oignon concentrée
1 cuillerée à thé de thym ou de marjolaine, écrasée
1/2 tasse d'eau

1. Faire revenir la viande dans l'huile chaude. Enlever la graisse.
2. Mettre la viande, les patates, les carottes, l'oignon, les fèves vertes, les tomates et le poivron vert dans la mijoteuse.
3. Mélanger la soupe condensée, le bouillon de bœuf ou le vin, le sachet, le thym ou la marjolaine et l'eau dans un bol. Verser sur la viande.
4. Mettre le couvercle et faire cuire de 8 à 10 heures sur 1 (Bas) ou 4 à 5 heures sur 2 (Haut). Environ 4-6 portions.

Chili Sud de la Frontière

1 livre de bœuf haché
2 gousses d'ail
1 jalapeno, haché
3 cuillerées à thé de piment en poudre
1/2 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 boite de 15-1/2 onces de fèves rouges, égouttées
1 tasse de céleri haché
1 tasse d'oignons rouges hachés
1/2 tasse de poivron vert
1 boite de 16 onces de tomates, en morceaux (style mexicain si disponible)
1 boite de 10 onces de tomates avec piments verts
1 tasse de jus de légumes ou de jus de tomates
1 boite de 6 onces de concentré de tomates
Fromage jack râpé
Crème sure

1. Faire revenir le bœuf avec l'ail et le jalapeno. Vider la graisse. Mélanger le piment en poudre et le cumin. Faire cuire 2-3 minutes.
2. Mélanger les fèves, l'oignon, le poivron, le céleri, les tomates non égouttées avec les piments verts, le jus de légumes ou de tomates, le concentré de tomates. Mélanger et ajouter à la viande.
3. Couvrir et faire cuire sur 1 (Bas) pendant 10 à 12 heures ou sur 2 (Haut) pendant 4 à 5 heures. Servir dans des bols. Ajouter la crème sur et le fromage pour «adoucir » le chili si nécessaire.

Rôti Façon Campagne

3-4 livres de bœuf
2 patates moyennes, pelées et coupées en quatre
1 oignon blanc, coupé en morceaux triangulaires
2 carottes moyennes, en tranches minces
3/4 de tasse d'eau, de jus de tomates ou de vin rouge sec
1 sachet de soupe à l'oignon concentrée
1 cuillerée à thé de basilic
1/2 cuillerée à thé de poivre

1. Mettre les patates, les carottes et les oignons dans cet ordre au fond de la mijoteuse.
2. 1. Mettre la viande sur les légumes et couvrir d'eau, de jus de tomates ou de vin. Couvrir la viande avec le basilic, le contenu du sachet et le poivre.
3. Mettre le couvercle et faire cuire de 10 à 12 heures sur 1 (Bas) ou de 5 à 6 heures sur 2 (Haut). 10 à 12 portions.

Fèves BBQ Kansas City

2-1/2 tasses de fèves ou de fèves « Great Northern »
8 tranches de bacon, cuites, égouttées et émiettées

1/2 livre de jambon maigre, sans os et coupé en cubes
1 tasse d'eau
1/2 tasse de mélasse
1 cuillerée à table de moutarde en poudre
1 cuillerée à thé de fumée liquide
3/4 de tasse de sucre brun
2 cuillerées à table de gelée de jalapeno

1. Laver les fèves et égoutter. Mélanger les fèves avec 8 tasses d'eau et faire bouillir pendant 10 minutes. Couvrir. Faire cuire à petit feu pendant 2 heures. Egoutter.
2. Combiner les fèves, le bacon, le jambon, une tasse d'eau, la mélasse, la moutarde en poudre, la fumée liquide, le sucre brun et la gelée de jalapeno. Mélanger.
3. Mettre le couvercle sur la mijoteuse et faire cuire sur 1 (Bas) de 10 à 12 heures ou de 5 à 6 heures sur 2 (Haut).

« Vrais » Sloppy Joes

3-1/2 livres de bœuf haché
1 tasse d'oignons blancs hachés
2 gousses d'ail émincées
1/2 tasse de poivrons verts hachés
1/2 tasse de poivrons rouges hachés
1 tasse de ketchup ou de sauce BBQ
2 cuillerées à table de vinaigre
3 cuillerées à table sucre brun
1 cuillerée à table de piment en poudre
2 cuillerées à table de sauce worcestershire

1. Faire revenir la viande et l'ail, vider la graisse.
2. Mettre les ingrédients restants dans la mijoteuse et mélanger. Ajouter la viande et mélanger.
3. Mettre le couvercle et faire cuire de 8 à 10 heures sur 1 (Bas) ou de 4 à 5 heures sur 2 (Haut). Environ 12 à 14 portions.

Côtelettes de Porc Tendres et Goûteuses

5 côtelettes de porc épaisses
1 cuillerée à table d'huile
1 lboite de 10-3/4 onces de soupe condensée crème de champignons
1/2 livre de champignons frais coupés en tranches
1/4 tasse de vin blanc sec ou de bouillon de poulet
1 gousse d'ail émincée
6 patates moyennes coupées en tranches
1 cuillerée à thé de thym
1/3 tde tasse de moutarde de Dijon
1/2 tasse de compote de pommes
1/2 cuillerée à thé de poivre

1. Faire chauffer l'huile et faire revenir les côtelettes sur les deux côtés. Enlever la graisse.
2. Combiner la soupe, les champignons, le vin ou le bouillon de poulet, l'ail, le thym, la moutarde, la compote de pomme et le poivre. Ajouter les patates et l'oignon. Mélanger. Mettre dans la mijoteuse et ajouter les côtelettes sur le dessus.
3. Couvrir et faire cuire sur 1 (Bas) de 7 à 8 heures ou de 3-1/2 à 4 heures sur 2 (Haut). 6 portions.

Poulet Santa Fe

6 Poitrines de poulet
2 cuillerées à table de sucre brun
1 cuillerée à table de tapioca à cuisson rapide
1 cuillerée à table de vinaigre
1/2 tasse de ketchup
1/2 cuillerée à thé de piment rouge pilé
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire
1 cuillerée à thé de fumée liquide
1/2 cuillerée à thé de sauce au poivre de cayenne (sauce piquante)
1 citron vert pressé

1. Rincer le poulet et le sécher.
2. Ajouter tous les ingrédients dans la mijoteuse et mélanger. Mettre le poulet dans la mijoteuse et couvrir du mélange..
3. Mettre le couvercle et faire cuire de 10 à 12 heures sur 1 (Bas) ou de 5 à 6 heures sur 2 (Haut). 6 portions.

GARANTIE

Cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat.

N.B. : Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un usage abusif, la négligence, la fixation de toute pièce non fournie avec le produit, la perte de pièces, ou une mise sous tension autre que celle qui est spécifiée.

Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas bien. Simplement le retourner au magasin où il a été acheté.

Sears réparera ou remplacera sans frais votre appareil, à sa discrétion.

VENDU PAR : SEARS CANADA INC.

TORONTO, ONTARIO. M5B 2B8

CONSERVER LA PRÉSENTE GARANTIE POUR VOS DOSSIERS

GARANTIE DE DIX ANS DES USTENSILES CORNINGWARE

Corning promet de remplacer la partie en vitrocéramique (bol) d'un ustensile CORNINGWARE qui se briserait sous l'effet de températures chaudes ou froides au cours d'une période de dix ans à partir de la date d'achat.

GARANTIE DE DEUX ANS DES COUVERCLES EN VERRE PYREX

Corning promet de remplacer le couvercle en verre PYREX d'un ustensile CORNINGWARE qui se briserait sous l'effet de la chaleur pendant les deux premières années suivant la date d'achat.

La garantie ne s'applique pas en cas de bris du à un choc.

Pour que cettes garanties soit valable, l'utilisateur doit respecter les directives d'usage et d'entretien fournies au moment de l'achat. Si le produit se brise, VEUILLEZ LE CONSERVER. On pourrait vous demander de le retourner.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec:

Corning Canada Inc.

Service au consummateur

60 Leek Crescent

Richmond Hill, ON L4B 1H1

Ces garanties vous donnent des droits légaux spécifiques. Vous pouvez aussi avoir des droits qui varient de province en province.

Corningware et Pyrex sont deux marques déposées de Corning Incorporated, Corning, New York 14831, utilisées sous licence.

Le bol incorporé dans votre mijoteuse a été fabriqué par la société Corning Consumer Products en utilisant de la vitrocéramique CORNINGWARE authentique. Cetains récipients peuvent porter la marque ainsi que l'indication de capacité sous les poignées. Ces récipients ont été fabriqués à partir de moules qui sont aussi utilisés pour fabriquer des récipients en vitrocéramique transparente vendus sous différentes marques. La marque et l'indication de capacité applicables à ce récipient se trouvent dans la brochure de mode d'emploi et d'entretien ci-inclus. Pour toutes questions appeler le Service Clientèle au 1-800-557-9463.

SOLD BY/VENDU PAR
SEARS CANADA INC.
TORONTO, ONTARIO
M5B-2B8

Printed in/Imprimé à Hong Kong

2000/10-5-23E/F

SCO-150 (CAN/SPE)